



Fruchtige Tomatensauce selbstgemacht

Zutaten

- 1 kg Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Möhren
- 100 g Staudensellerie
- 2 El Olivenöl
- 1 El Tomatenmark
- 200 ml Gemüsefond optional Instantbrühe
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 1 Löffel Honig ersatzweise Zucker
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Tomaten werden halbiert und der Stielansatz entfernt. Anschließend nochmal geviertelt. Das restliche Gemüse wird geschält, geputzt und in kleine Scheiben und Würfel geschnitten.

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Das Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Die Tomaten und alle restlichen Zutaten (außer die Kräuter) in den Topf geben und mit dem Gemüsefond auffüllen und zum Kochen bringen.

Die Kräuter hinzugeben und die Tomatensauce weitere 30 Minuten köcheln lassen, dabei den Schaum und eventuell kleine Öl Augen entfernen.



Zum Schluss die Tomatensauce passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Sollte Sie etwas zu sauer sein, dann noch den Honig dazugeben und nochmals kurz aufkochen.

Die Tomatensauce sehr heiß in sterilisierten Twist off Gläser geben und verschließen.
Kurz auf den Kopf stellen, um zu schauen, ob sie noch Luft ziehen. Abkühlen lassen,
beschriften und ab in den Keller.